



GRESSKARSUPPE

6D, HJORTSBERG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

500 g	Gresskar
3 stk	Hvitløksbåter
1 stk	gul løk
2 ss	olje
1 stk	grønnsaksbuljong
10 dl	vann
0.5 ts	pepper
0.5 ts	ingefærpulver
0.5 ts	cayenne
0.5 stk	saft av sitron

TOPPING

1 ts	timian
2 ss	rømme
2 ss	gresskarkjerner

SLIK GJØR DU:

- 1 Skrell gresskaret og del det i biter.
- 2 Hakk opp hvitløk og løk og fres det i en kjele med litt olje til de er blanke og myke.
- 3 Tilsett gresskarbitene sammen med løken og la de steke i et par minutter. Så tilsetter du buljongterningen og vannet. La dette koke i 20 minutter.
- 4 bruk en stavmikser eller blender til å gjøre suppen glatt og fri for klumper. Så tilsetter du krydder og sitron.
- 5 Server suppen med gresskarkjerner, rømme og timian.
- 6 Vi serverte også suppen sammen med ferske grove scones.